HATAY LEZZETLERİ

ATLAS

HATİAB

HATAY İŞ ADAMLARI VE BÜROKRATLARI DERNEĞİ





Yayıncı
Doğan Burda
Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.

İcra Kurulu Başkanı
Cem M. Başar

Yayın Direktörü
Murat Köksal

Yayın Danışmanı
Erdal İpekeşen

Yayın Yönetmeni
Kansu Şarman

Yazı İşleri Müdürü (Sorumlu)
Mustafa Türker Erşen

Tasarım
Bahadır Erşık

Satış Direktörü ve Tüzel Kişi Temsilcisi
Mehmet Taşkın

Marka Müdürü
Ayşegül Parlayan

Ankara Reklam Bölge Temsilcisi
Sezinur Balıkçıoğlu

Fotoğraflar
Haşim Kılıç, Ünal Kahraman

Katkıda Bulunanlar
Dafne Restoran, Sultan Sofrası Restoran

Yönetim Yeri
Trump Towers Kule 2, Kat 21, 34387 Şişli - İstanbul
Tel: 0212 410 35 66 - Faks: 0212 410 35 64

Baskı ve Cilt
Levent Ofset / Le Color
Le Color Kağıt Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti.
Fatih Cad. Karadal Sk. No: 13 Merter - İstanbul
Tel: 0 212 637 15 30



KATKILARIYLA

İçindekiler



Hüseyin Yayman
Kültür ve Turizm Bakan Yardımcısı

Yemeğin Sanata Dönüştüğü Yer

Tabiatın elinin cömertçe değdiği Hatay, binlerce yıldır pek çok uygarlığa ev sahipliği yaptı. İlk yerleşimin MÖ 8000'e kadar uzandığı şehirde bugün bu tarihi zenginliğin izlerini görmek mümkün. Hatay, sadece Türkiye'nin değil, Ön Asya'nın ve Avrasya'nın açık hava müzesidir.

Hatay'da binlerce yıldır Türkü, Arapı, Kürtü, Müslümanı, Hıristiyanı, Ermenisi, Yahudisi barış içinde yaşıyor. Hatay birlik ve kardeşlik içinde bir arada yaşama kararlılığına sahip. Hatay denince akla kardeşlik, hoşgörü ve barış gelir. Bunu Hatay'ın her sokağında, her insanında hissedersiniz. Hatay hikâyesi olan bir şehirdir. Hatay'ın kimlik ve demografik çeşitliliği doğrudan mutfağına yansımıştır.

Dinlerin, dillerin, medeniyetlerin şehri olan Hatay'ın zenginliğinin en iyi görüldüğü yerlerlerden biri de eşsiz yemekleridir. Zamanın, coğrafyanın, kültürlerin, dinlerin, medeniyetlerin imbiğinden süzülerek gelen eşsiz Hatay mutfağı Dünyanın en eşsiz ve en farklı mutfaklarından biridir. Hatay'da her yemeğin bir hikâyesi ve sunum ritüeli vardır.

Bugün Hatay mutfağında 600'ün üzerinde çeşit bulunuyor. Türkiye'de bu kadar zengin çeşide sahip olan ikinci bir

mutfaktan bahsetmek mümkün değil. Hatay mutfağına dair söyleyebileceğimiz en önemli şeylerden biri de, bu yemeklerin ansiklopedi sayfalarında yerlerini almasının ötesinde şehrin dört bir yanındaki restoranlarda hâlâ sunuluyor olması.

Hatay mutfağı denince akla ilk olarak künefe geliyor. Hatay'a özel tuzsuz peynir ve kadayıfla yapılan bu tatlının ünü o kadar yayılmış ki, sadece Hatay'da değil, Türkiye'nin dört bir yanındaki restoranlarda tatlı mönüsünün en üstünde yer alıyor. Tepsi ve kâğıt kebabı, içli köftenin bir benzeri olan oruk çeşitleri, başta kaytaz böreği olmak üzere leziz börekler Hatay'ın öne çıkan lezzetleri arasında.

Kahvaltının yeri ise bambaşka. Tam 170 çeşit bulunuyor. Bu rakam pek çok şehrin, hatta ülkenin mutfağından bile zengin. Peynirler, börekler, yöreye özgü bitkiler damaklarınızı şenlendirecek türden.

Hatay'da yemek muhteşem bir görsel şölene ve yaşama sanatına dönüşmüştür. Gastronmi turizminin önem kazandığı yeni zamanlarda Hatay mutfağı dünyanın ilgisini çekebilecek lezzet ve niteliktedir.



Geçmişi İÖ binlerce yıla dayanan Hatay tarihi, kültürel ve doğal zenginlikleri ile bir medeniyetler şehri ve dinler arası barış ve hoşgörünün merkezidir.

Dünya tarihinde dinler arası diyaloğun en güzel şekilde yaşandığı tek yer Hatay'dır. Üç semavi dinin simgesi "Ezan, Hazan, Çan"ı bir arada sadece medeniyetler kenti olan Hatay'da duyabilirsiniz.

HATİAB Hatay İş Adamları ve Bürokratları Derneği 2002 yılında İstanbul merkezli olarak Hatay'ın tüm tarihsel, kültürel, turizm ve tarım zenginliklerinin tanıtılması, Hatay'da istihdamın arttırılması ve Hatay'ın kalkınması için kurulmuştur.

Zamanla hepsi birbirinden değerli üyeleri ile hızla büyüyerek ulusal anlamda çalışmalar yapan, projeler üreten önemli bir STK olmuştur.

Derneğimize kayıtlı 6500'ün üzerinde üst düzey iş adamı, bürokrat ve akademisyenlerden oluşan üyelerimiz ile Hatay için projeler üretip bunları hayata geçiriyoruz.

Halen İstanbul merkez, Antakya şubemiz ve yakında faaliyete geçecek Ankara şubemiz ile Hatay için çalışıyor, büyüyor ve güçleniyoruz.

Geleceğimizin teminatı gençlerimizi de çok önemsiyoruz.

1600'ü aşkın üniversite öğrencisine karşılıksız burs verip onların hayata daha iyi hazırlanmaları, ülkesini ve bayrağını seven, dünya arenasında söz sahibi olmaları için de başarı öyküsü yüksek olan önemli şahsiyetlerin düzenli olarak iki ayda bir katıldığı farkındalık eğitim seminerleri ve sohbetleri düzenliyoruz. HATİAB'ın gençlik yapılanması GENÇ HATİAB ise 40'ı aşkın üniversitede öğrenci başkanları oluşturup, genç arkadaşlarımızın ileride ülkemize faydalı gençler olması için çalışıyor.

Hatay denince akla ilk gelenlerden biri de hepsi birbirinden lezzetli, tadına doyulmaz yemek ve mezeleridir. Adı Hatay ile özdeşleşmiş olan künefe ise ayrı bir öneme sahiptir.

Hatay, tarihin derin sularından getirdiği bütün bu zenginliğe gururla sahip olmanın ötesinde ayrıca, "Gastronomi Turizmi" ile de öne çıkmış bir şehrimizdir.

Hatay'ın sahip olduğu 1.000 çeşidin üzerinde yemek ve mezeler tarihsel geçmişinin zenginliğinden izler taşımaktadır. Biz Hataylılar sahip olduğumuz bu zengin yemek kültürünü şu sözle tanımlarız: "Hataylılar yaşamak için yemezler, yemek için yaşarlar".

Hatay'ın bu eşsiz yemek kültürünü daha geniş kitlelere tanıtabilmek, onların bu lezzetleri okumakta olduğunuz yemek kitabımızdan faydalanarak tatmalarını sağlamak amacı ile bu yemek kitabını Kültür Turizm Bakan Yardımcımız Sayın Hüseyin Yayman Bey'in liderliğinde hazırladık. Verdiği tüm destek ve dayanışma örneği için kendisine ve Doğan Burda Dergi Grubu'na huzurlarınızda çok teşekkür ediyorum.

Ama "her şey yerinde güzeldir" deyişiyle tüm okurları Türkiye'nin en güvenli şehirlerin başında gelen Hatay'ımıza bu eşsiz lezzetleri tatmaya davet ediyoruz.

En içten duygularımızla selam ve saygılarımızı sunuyorum.

Saygılarımla.

İbrahim Güder
HATİAB Genel Başkanı

www.mozaik.hatiab.org.tr | *www.hatiab.org.tr*


SOKOLLU KÜLLİYESİ

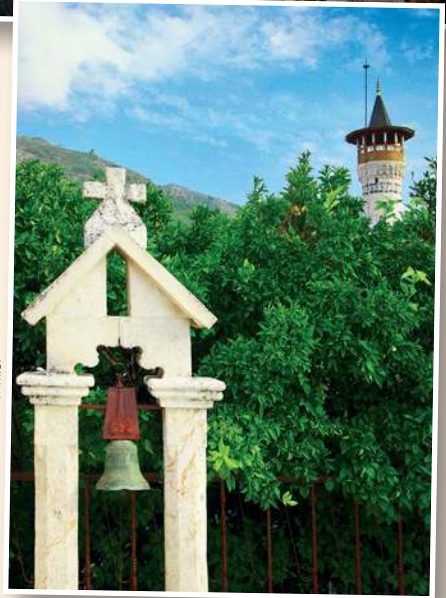
Medeniyet ve Hoşgörü Diyarı

Hatay'ı görmek için onlarca sebep sayılabilir. Zor kısmı, nereden başlanacağına karar vermek. Öncelikle Hatay'ın yüzyıllar öncesinden insanlığa verilmiş bir medeniyet ve hoşgörü dersi olduğunu belirtmek gerekir. Bu şehirde üç büyük dinin ibadethaneleri birbirleriyle yan yana duruyor. Hıristiyanlığın ilk kilisesi de, Anadolu'nun ilk camisi de, 1700'lerden kalma bir Musevi havrası da burada.

Etrafı dağlarla çevrili olan Amik Ovası'na kurulu Hatay, doğal güzellikler açısından da oldukça zengin. Yüksekliği 2 bin metreye ulaşan Amanos Dağları, Türkiye'nin en uzun plajı olan Samandağ Plajı, şelaleleriyle ünlü Harbiye, Hatay'ı ikiye bölen asil bir gerdanlık gibi duran Asi Nehri, Hatay'a ayrı bir güzellik katıyor.


SOKOLLU KÜLLİYESİ


HATAY ARKEOLOJİ MÜZESİ


KATOLİK KİLİSESİ VE SARIMİYE CAMİSİ

Tarih müthiş, ama Hataylıların en çok övündükleri şeylerin başında mutfakları geliyor. Ilıman iklim sayesinde çok çeşitli bitkilerin, meyvelerin ve sebzelerin yetişmesine imkân sağlayan Hatay'ın doğal ürünleri, zengin mutfağına yansıyor. Hatay'da yediğiniz hemen her şey yerel ürünlerden yapılıyor. Kebap çeşitleri, dolmaları, börekleri, tatlıları, kahvaltı çeşitleri ve mezeleriyle Hatay, lezzet düşkünleri için bir cennet.

Hatay mutfağında tam 600 çeşit yemek, kahvaltısında ise 170 çeşit ürün var. Bu sayı pek çok ülkenin, hatta kıtanın toplam yemek sayısından bile fazla! Yemeğin sanata dönüştüğü eşsiz bir medeniyete ev sahipliği yapan Hatay, dünyanın saygı duyduğu önemli lezzet duraklarından biri.



Kahvaltıda 170 Çeşit

Hatay, Türkiye'nin kahvaltısıyla ünlü şehirlerinden biri. Abartmıyoruz; kahvaltı masasında 170'e yakın ürün bulunuyor. Keçi peyniri, sünme peynir, küplere dizilip toprak altında bekletilen cara peyniri, çökelek peyniri, örme peyniri ve tuzsuz künefe peyniri bu bölgede üretiliyor. Kahvaltı kültürünün gelişmişliğini şöyle anlatalım: Şehirdeki bazı restoranlar sadece kahvaltı menüsü sunuyor. Peynir çeşitlerinin yanı sıra zeytin, zeytin salatası ve çeşitli sebzelerin süslediği kahvaltı masasında, restoranın özel kahvaltılıklarından sürk de tadılabilir. Sucuğa benzeyen sürk, çökelek peynirin kurutulmasıyla yapılıyor.

SÜRK

Malzemeler

- ❏ 2 kg. lor peyniri
- ❏ 3 yemek kaşığı biber salçası (tercihen acı)
- ❏ 2 yemek kaşığı çörekotu
- ❏ 1 yemek kaşığı kuru kekik
- ❏ Yarım çay bardağı zeytinyağı
- ❏ 2 adet defneyaprağı
- ❏ 2 çay kaşığı karabiber
- ❏ 2 çay kaşığı kimyon
- ❏ 2 çay kaşığı tarçın
- ❏ 1 tatlı kaşığı pul biber
- ❏ Tuz

Hazırlanışı

Tüm malzemeleri derin bir kaba koyun ve iyice karıştırın. Baklava tepsisi büyüklüğünde bir tepsiye bolca kâğıt havlu serin. Peynirli malzemeden bir mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekli verip tepsiye dizin. Bol güneş gören ama toz olmayan bir yerde dört gün kadar kurutun. Her gün altındaki kâğıt havluyu değiştirin. İyice kuruduğunda kavanoza dizin, üzerine sızma zeytinyağını kavanoz dolana kadar ilave edin ve buzdolabında muhafaza edin. Zeytinyağı buzdolabında donabilir, ancak dolaptan çıkardıktan kısa bir süre sonra açılır ve sürk yenir hale gelir.



BABAGANNUŞ (ABAGANNUŞ)

Malzemeler

- ❑ 3 adet patlıcan
- ❑ 3 adet yeşil biber
- ❑ 3 adet kırmızı biber
- ❑ 2 adet domates
- ❑ 2 diş sarımsak
- ❑ Zeytinyağı
- ❑ Nar ekşisi
- ❑ Tuz

Hazırlanışı

Patlıcan, biberler ve domatesleri közleyin. Kabukları soyduktan sonra ince ince doğrayın ve karıştırma kabına dökün. Ahşap tokmakla ezilen sarımsakları kaba ilave edin. Üzerine nar ekşisi, zeytinyağı ve tuz ilave edip harmanlayın. İstenilen baharatlarla tatlandırılan babagannuşu, taze nane ve maydanozla da servis edilebilirsiniz.



TUZLU YOĞURT

Malzemeler

- ❑ 10 kg. keçi sütü
- ❑ Yarım kilogram taze yoğurt
- ❑ 2 yemek kaşığı tuz

Hazırlanışı

Sütü önce kaynatın, sonra ılımaya bırakın. El dayanacak sıcaklığa gelince içine yoğurt katıp karıştırın, ağzını kapatıp üstünü örtün. Mayalanınca geniş bir kaba alın, biraz karıştırdıktan sonra harlı ateşe koyun. Bir tahta kaşıkla dibi tutturulmadan devamlı karıştırın. Tuzu koyun. Göz göz olup patlamaya başlayınca bir tabağa biraz alarak kıvamı kontrol edin. Süzme yoğurt kıvamına gelmişse ocaktan indirip başka bir kaba alın. İyice soğuduktan sonra kavanozlara koyarak, ağzını zeytinyağlı bir tülbentle kapatın. Servis tabağıyla servis yapabilirsiniz.



FETTUŞ SALATASI

Malzemeler

- ❏ 2 pide
- ❏ 9-10 yeşil zeytin
- ❏ 100 gr. tulum peyniri
- ❏ 2 domates
- ❏ 1 soğan
- ❏ 2 sivri biber
- ❏ 1 çay kaşığı toz acı biber
- ❏ 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- ❏ Yarım demet maydanoz
- ❏ Yarım demet taze nane
- ❏ Yarım demet semizotu
- ❏ 1 çay kaşığı sumak
- ❏ 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- ❏ 1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ikiye bölün. Peyniri ufalayın. Domates, soğan ve biberleri doğrayın. Yeşillikleri bol suda yıkadıktan sonra elle parçalayın. Pideleri kare biçiminde doğrayıp bir tavada iki kaşık yağ ile altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Hazırlanan malzemenin tümünü bir kapta karıştırın. Tuzu, sumağı, kırmızıbiberi ve kalan yağı ekleyerek servis yapın.



HUMUS

Malzemeler

- ❑ 500 gr. nohut
- ❑ 2 diş sarımsak
- ❑ 3 adet limon
- ❑ 1 çorba kaşığı tereyağı
- ❑ 1 çorba kaşığı çamfıstığı
- ❑ 1,5 su bardağı tahin
- ❑ Tuz

Hazırlanışı

Nohudu bir gece önceden ıslatın. Düdüklü tencerede iyi pişinceye kadar haşlayın. Suyu süzün ve ince delikli süzgeçten iki defa çekin. Limonların suyunu sıkın, sarımsakları dövün. Tahini, ezilip püre haline getirilmiş nohuda karıştırıp tuz ekleyin. Bu karışımı bir servis tabağına yayarak yerleştirin. Bir tavada eritilen tereyağının içine çamfıstığını ekleyip kavurun ve humusun üzerine dökerek sıcak servis edin.



MUHAMMARA

Malzemeler

- ❑ 1 adet salçalık acı kırmızı biber
- ❑ 3 çorba kaşığı acı pul biber
- ❑ 4 çorba kaşığı kurutulmuş ve dövülmüş bayat ekmek
- ❑ 5-6 adet ceviz içi
- ❑ 1 çay bardağı zeytinyağı
- ❑ 3 diş sarımsak
- ❑ 1,5 çay kaşığı kimyon
- ❑ İsteğe göre tuz

Hazırlanışı

Acı pul biberi derin bir kap içerisine alın, üzerini bir çay bardağı suyla ıslatın. Taze biberi yıkayarak temizleyin ve doğrama tahtasında ince ince doğrayın. Ekmek içini toz haline getirin. Et dövme makinesinde önce cevizleri çekin, ardından taze biberi çekin. Islanmış ve şişmiş acı pul biberinize bu malzemeleri ilave edin. Zeytinyağını, ezilmiş sarımsakları, kimyonu, kuru ekmeği ve tuzu da ilave ederek iyice karıştırın. Bütün malzeme karışımını tekrar et dövme makinenizden geçirin, iyice özdeşleşsin. Meze tabağında ceviz ve turşuyla süsleyip zeytinyağı ilave ederek servis edin.



SAKIZ MURCU

Malzemeler

- ❑ 500 gr. sakız murcu
- ❑ 1 orta boy kuru soğan
- ❑ 4 yumurta
- ❑ 2 yemek kaşığı tereyağı
- ❑ Tuz
- ❑ Karabiber

Hazırlanışı

Filizleri, sert kısımlarını keserek ayıklayın ve yıkayın. Kaynar suda sararıp yumuşayıncaya kadar haşlayın ve iyice sıkarak suyunu süzün. Küçük küçük doğrayın. İri iri doğradığınız soğanı, bir tencerede erittiğiniz 1 yemek kaşığı tereyağında pembeleşinceye kadar çevirin. Doğranmış sakız murcunu katarak kısa bir süre daha kavurun.
Başka bir tavada yumurtaları bir yemek kaşığı tereyağı ile pişirin. Tuzunu ve karabiberini katın. Pişen yumurtaları sakız murcuna katarak karıştırın ve çok kısa bir süre daha pişirdikten sonra servis yapın. Arzu edilirse üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir.



ZAHTER SALATASI

Malzemeler

- ❏ 100 gr. zahter
- ❏ 4 dal taze soğan
- ❏ 1 tutam maydanoz
- ❏ Nar ekşisi
- ❏ Pul biber
- ❏ Zeytinyağı



Hazırlanışı

Zahter, taze soğan ve maydanozu ince ince kıyın, pul biberle bir süre ovun. Nar ekşisi ve zeytinyağı ile karıştırarak servis yapın.

ZENGİN (ACILI EZME)

Malzemeler

- ❏ 3 kaşık acı biber salçası
- ❏ 1 adet domates
- ❏ 1 adet kuru soğan
- ❏ Fesleğen
- ❏ Zeytinyağı

Hazırlanışı

Soğan ve domatesleri ince ince doğrayın. Üzerine salça ve zeytinyağı gezdirip iyice karıştırın. Kıyılmış taze fesleğenle süsleyip servis yapın.



ZEYTİNYAĞLI BAKLA

Malzemeler

- ❑ 3 yemek kaşığı tahin
- ❑ Toz biber
- ❑ Pul biber
- ❑ 3 diş sarımsak
- ❑ Kimyon
- ❑ 250 gr. kuru bakla içi
- ❑ Zeytinyağı
- ❑ Kimyon
- ❑ Limon
- ❑ 4-5 sap maydanoz

Hazırlanışı

Baklayı bir gün öncesinden ıslatın. Ertesi gün baklaların kabuklarını soyun ve haşlayın. Baklayı haşladıktan sonra ezerek püre haline getirin. Bir kaba dövülen sarımsaklar, püre haline getirdiğiniz baklalar, tahin ve iki yemek kaşığı limon suyunu ilave edip ahşap dövücü ile iyice ezin ve harmanlayın. Servis tabağına alın, üzerine zeytinyağını gezdirin ve baharatları serpin. En üste de doğradığınız maydanozları serpin ve servis yapın.



Tarihten bugüne tatlar zirvesi

Hatay'ı konu edinen hemen her yazıda, "mutfak" sözcüğü bir sihir, tatlar zirvesine bir davet rolü oynar. Bu kültürün bugününü anlamak için tarihine bakmak gerekiyor. Hatay Arkeoloji ve Mozaik Müzesi, yalnızca kendi kategorisinde dünyanın önde gelenlerinden biri olarak gönendirmiyor bizi, aynı zamanda kentin diğer kültür değerini anlamak bakımından olduğu gibi mutfağını anlamak için de bir kılavuzdur diyebiliriz.

Müzedeki "Büfe Mozaiği" önümüze Roma yaşama zevkinin sahnelerini açıyor. At nalına benzeyen eserin oval kesitinin ortasında Ganymedes'i görüyoruz. Hani, aşkından tutuştuğu için Zeusu'un İda Dağı'na bir kartal göndererek alıp uçurduğu, "ölümlülerin o en güzelini…" İşte ziyafet onun etrafını çevrelemiştir. Meyveler, içecekler, av hayvanları, soğumasın diye üstü kapatılmış yiyecekler… Üst, dikdörtgen kesit, bu ziyafetin bir başka boyutunu gösteriyor: Oyuna dalmış çocuklar, bir kafes, keklikler ve bir şarap kabı… İS 3. yüzyılda yapılmış bu eserin çıkarıldığı bölgenin eski adlarından bir Daphne'dir. Hani, peşine düşen Tanrı Apollon'un tecavüzünden kurtulmak için babası Peneus'a "kurtar beni" diye yalvarınca o da kızını ağaca dönüştürmüş ya, işte o efsaneden geliyor adı. Şimdi yaprakları mutfağın, zeytinin küçüğüne benzeyen meyvesinin yağından elde edilen ve halkın "gar" dediği sabunuyla vazgeçilmezlerden biri olan, bildiğimiz defne ağacı…

Mahsuller Mozağı'ndeki "Karpoi/Hububat" sözcüğü buğday demetini tamamlamakla kalmıyor; aynı zamanda başka ürünlerin kullanımın da akla getiriyor. Yaz Mozaiği'nde olduğu pek çok mozaikteki yemek ve içecek kapları, kentin yüzyıllar öncesindeki yaşama sevgisini düşünüp hayal etmemizi sağlıyor.



BÜFE MOZAİĞİ / HATAY ARKEOLOJİ MÜZESİ

KATIKLI EKMEK

Malzemeler

- ❏ 1 kg. un
- ❏ 1 tatlı kaşığı tuz
- ❏ 1 tatlı kaşığı toz şeker
- ❏ Yarım paket yaş maya
- ❏ Ilık su
- ❏ 150 gr. oda ısısında margarin, kaymak, ya da tereyağı olabilir.

Harç malzemeleri

- ❏ 1 kuru soğan
- ❏ 1 çay bardağı zeytinyağı
- ❏ 1 yemek kaşığı acı biber salçası
- ❏ 1 çay kaşığı kimyon
- ❏ 1 çay kaşığı karabiber
- ❏ 2 yemek kaşığı susam, çörek otu
- ❏ Küçük bir kâse çökelek, keş, lor peyniri, ya da süzme yoğurt

Hazırlanışı

Un, tuz, toz şeker, maya ve ılık suyu bir araya getirerek yoğurun. Üzerini sıcak tutacak şekilde kapatıp mayalanması için bırakın. Soğanı incecik doğrayın ve zeytinyağında kavurun. Salça ve baharatlarını katıp çökelek, susam, çörek otu ekleyip altını kapatın, soğumaya bırakın. Mayalanan hamurun içine 150 gram margarini ekleyip hamuru yeniden yoğurun. Biraz daha bekletip hamuru kabartın. Unlanmış tezgâhta oklava ile lahmacun gibi açın. Üzerine hazırlanan iç harçtan yayın. Harçlı hamurları, teflon tava, ya da tüplü ev sacı varsa üzerine atın ve tek yönlü pişirin. Turşuyla birlikte servis edebilirsiniz.



KAYTAZ BÖREĞİ

Malzemeler

- ❑ Hamur mayası
- ❑ 750 gr. yağsız kıyma et
- ❑ 3 tatlı kaşığı domates salçası
- ❑ 3 çay bardağı sıvı yağ
- ❑ 1 çay bardağı yoğurt
- ❑ 3 adet orta boy soğan
- ❑ 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- ❑ 1 kg. un
- ❑ Su
- ❑ Yarım çay bardağı nar ekşisi
- ❑ Tuz
- ❑ Karabiber

Hazırlanışı

Bir karıştırma kabına un, bu una yetecek kadar su, bir çay bardağı yoğurt, bir çay bardağı zeytinyağı ve hamur mayası ilave edin, güzelce yoğurun ve dinlenmesi için bekletin. Bir doğrama tahtasında soğanları ince ince doğrayın. Ayrı bir karıştırma kabına yağsız kıymayı, doğradığınız soğanları, tuz, karabiber, nar ekşisi, domates salçası ve üç çay bardağı sıvıyağı ilave ederek harmanlayın. Dinlenmeye bıraktığınız mayalanmış hamurdan yumurtadan biraz küçük parçalar alın, önceden yağladığınız bir tezgâhta yağladığınız elinizle incecik açın ve hamuru katlayın. Tekrar açın ve köşeleri oval bir dikdörtgen şekil verin. Diğer tarafta tabanını yağladığınız tepsinin içine açtığınız hamurları dizin. Daha sonra tepsideki kaytaz hamurlarının üzerine daha önce hazırladığınız kıymalı harçtan göz kararı alıp yerleştirin. Son olarak üzerini hafif yağlayın ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırına sürün.



ISPANAKLI BÖREK

Malzemeler

- ❏ İç malzemeleri:
- ❏ 1 kg. ıspanak
- ❏ 2 baş soğan
- ❏ 1 tatlı kaşığı karabiber
- ❏ 1 yemek kaşığı biber
- ❏ 1 yemek kaşığı tuz
- ❏ Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
- ❏ 150 gr. çökelek (Hatay çökeleği)
- ❏ Hamur malzemeleri:
- ❏ 1 kg. un
- ❏ Yaş maya
- ❏ 1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Hamur malzemelerini karıştırıp hamuru iyice yoğurun. İşlem tamamlandıktan sonra 20 dakika hamuru dinlendirin. Hamur dinlenirken iç malzemeleri hazırlayın. Ispanakları iyice yıkadıktan sonra suyu kalmaması için iyice sıkın. Ispanağa çökelek ve diğer malzemeleri ekleyin, iyice karıştırın. Dinlenen hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Elinizi zeytinyağına batırarak yufka inceliğinde açın. Açtığınız yufkanın içine ıspanaklı ve çökelekli içten yerleştirin rulo şekli vererek helezon şeklinde kıvırın. Zeytinyağı ile yağladığınız fırın tepsisine dizin. Fırına sürmeden önce üstlerine zeytinyağı sürün ve hafifçe susam serpin. Önceden 160 derecede ısıtılmış fırında üstleri kızarana kadar pişirin.



SEMİRSEK

Malzemeler

- ❏ 450 gr. yağsız kuşbaşı et
- ❏ 1 tatlı kaşığı tuz
- ❏ 2 adet soğan
- ❏ 6 adet baklava yufkası
- ❏ 1 bağ maydanoz
- ❏ Karabiber
- ❏ 3 yemek kaşığı margarin

Hazırlanışı

Kuşbaşı eti bir tencerede kavurun. Etleri kavurduktan sonra havanda iyice dövün. İnce ince kıydığınız soğanları, tavada hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine havanda dövdüğünüz etleri, tuz, karabiber ve ince ince doğradığınız maydanozları ilave edin, harmanlayarak bir müddet kavurun. Yufkanın arasını yağlayarak üçe katlayın. Kenarlarından da katlayarak dikdörtgen şekline getirin. Hazırladığınız bu yufkayı dörde ayırın. Hazırladığınız ve ılıttığınız eti de 24 eş parçaya bölün ve yufkaların içine paylaştırın. Yufkaları üçgen şeklinde katlayın ve kenarlarını elinizle bastırarak kapatın. İçlerine malzeme doldurduğunuz yufkaları yağladığınız fırın tepsisine dizin ve üzerlerini de yağlayarak, çok kızgın olmayan fırında sürekli kontrol ederek, üstleri kızarana dek pişirin. Semirsek böreği servise hazır.



EKŞİ AŞI

Malzemeler

- ❏ 1 kg. olgun domates
- ❏ 1 küçük boy kuru soğan
- ❏ 3-4 diş sarımsak
- ❏ 1,5 yemek kaşığı sadeyağ
- ❏ 1 yemek kaşığı toz şeker
- ❏ 1 yemek kaşığı tuz
- ❏ 1 yemek kaşığı kuru nane
- ❏ 1 yemek kaşığı un
- ❏ Yarım limonun suyu
- ❏ 4 su bardağı su

Köfteler için

- ❏ Köfte harcı
- ❏ 100 gr. içyağı
- ❏ 1 yemek kaşığı kuru nane
- ❏ 1 tatlı kaşığı toz biber

Hazırlanışı

Domatesleri rendeleyin ve bir süzgeç yardımıyla ezerek suyunu çıkarın. Soğanı ve sarımsakları kıyıp yağda hafifçe ölmelerini sağlayın. Üzerine domates suyunu ekleyin. Şeker, tuz, su, limon suyu ve sulandırılmış un ilave edip karıştırın; pişmeye bırakın. Bu aşamada isterseniz içine küçük küçük doğranmış patlıcan veya havuç katabilir, böylece çorbayı daha yoğun hale getirebilirsiniz. Köfte harcı için ıslatılmış bulgur, ince kıyılmış soğan, acı ve tatlı biber salçası, pul biber, un, tuz ve kimyonu kıyma makinesinden geçirin. Yağsız eti döverek macun kıvamına getirin. Bu iki karışımı yoğurarak köfte harcını hazırlayın. İçyağını kuru nane ve toz biber ile makinede çekin, ya da havanda dövün. Köfte harcının yarısından misket büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak küçük toplar oluşturun. Diğer yarısından da ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, serçe parmağınız yardımıyla oyun ve içini hazırlamış oyduğunuz içyağlı harçtan küçük bir parçayla doldurun. Ağzını kapayıp mekik şekli verin. Hazırladığınız bu malzemeleri pişmekte olan çorbanın içine atın ve pişinceye kadar kaynatın. Ateşten inmeye yakın bir yemek kaşığı kuru nane katın. Ekşi aşı, oruklarla birlikte, ya da tek başına sıcak servis yapılabilir.



Mozaikteki lezzetler

Hatay yemekleri, içinde barındırdığı değişik kültürlerden ötürü başlı başına bir mozaiktir. Hatay Arkeoloji ve Mozaik Müzesi'nin en büyük parçası olan ve İS 2. yüzyıla tarihlenen "Mevsimler Mozaiği" de Hatay'ın yemek kültürüne ilişkin pek çok mozaik gibi Daphne'den çıktı.

Hangi kesitine bakarsak bakalım, ilkbahar, yaz, sonbahar, kış tümünde dönemin gündelik yaşamının yanında bir ziyafet görürüz. Bunlar, insanı bugün bu kentin özüne sinmiş yaşama sevincine götürüyor.

Hatay'ın merkez ilçesi Antakya'ya giden pek çok gezgini, Daphne'deki şelalelerin sesi ve esintisinin eşliğindeki lokantaların ağırlaması boşuna değil. Bu semtin günümüzdeki adı Harbiye ama halk oraya "Çağlayanlar" diyor. Buradaki çağlayanların kaynağı olan Daphne Suyu, Asi Irmağı'na karışarak Akdeniz'le buluşuyor.

Müzedeki "Daphne Mozaği", yalnızca mitolojik bir öyküden ötürü değil; aynı



zamanda kentte bugün de kullanılan defne bitkisinin buradaki önemini anlamak bakımından da önemlidir. Müzeye gelebilen mozaiklerin kimi kesitler eksik ama "Gece Âlemi," "Bitkiler ve Kuşlar," "Çiçekler ve Kuşlar" gibi mozaikler, bugün de yaygın olarak kullanılan, hatta "olmazsa olmaz" denen bitkilerin kentin mutfağındaki tarihine ilişkin bilgilerimizi de netleştiriyor.

Sadece bunlar değil, müze, kent ve bölge mutfağına ilişkin pek çok öğenin resmi gibidir. Balık ve balıkçılık, ayçiçeği, zeytin ve zeytinyağının işlendiği mozaikler bunların Roma devrindeki görünümlerini veriyor. Ancak bu müstesna parçalara bakanlar, bütün bunların mozaiklere nakşedilinceye kadar bölgede yaşadığı zamanları da hayal edebiliyor.

Yüzyılları aşarak gelen bu kültürü daha iyi anlamak için, her yemekten sonra, Hataylı her usta aşçının "bir de künefe yemek lazım" dedikten de sonra masaya gelen meyvenin neden vazgeçilemez olduğunu bize en güzel "Meyveler Mozaiği" söyler.



MAHSULLER MOZAİĞİ / HATAY ARKEOLOJİ MÜZESİ

ISPANAK BÖRENYESİ

Malzemeler

- ❑ 1 kg. ıspanak
- ❑ 250 gr. kıyma veya kuşbaşı et
- ❑ 1 büyük boy kuru soğan
- ❑ Yarım su bardağı haşlanmış nohut
- ❑ 5 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
- ❑ 4 diş sarımsak
- ❑ Kuru nane
- ❑ 2 yemek kaşığı sadeyağ



Hazırlanışı

Eti tencereye alın ve ateşte çevirin (kuşbaşı et kullanacaksanız haşlanmış olmalıdır). Etin rengi değişmeye başladığında doğranmış soğanı katın. Soğan hafif pembeleşince yağını ekleyin. Ayıklanıp yıkanmış ve doğranmış ıspanakları da ilave ederek beş dakika daha karıştırarak kavurun. Üzerini kapayacak kadar su koyun. İçine haşlanmış nohut, küçük küçük doğranmış sarımsak, tuzlu yoğurt ve kuru nane katarak karıştırın. Tuzunuzu isteğe göre ayarlayabilirsiniz. Orta ateşte, tencerenin kapağını yarı açık bırakarak, kıvamlı bir hale gelinceye kadar pişirin.

KABAK BÖRENYESİ

Malzemeler

- ❏ 500 gr. kuşbaşı et
- ❏ 100 gr. kuyruk yağı
- ❏ 1 kg. beyaz kış kabağı
- ❏ 1 su bardağı nohut
- ❏ 1 büyük boy kuru soğan
- ❏ 4 diş sarımsak
- ❏ 2-3 kuru baş biber
- ❏ 5 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
- ❏ Kuru nane



Hazırlanışı

Kuyruk yağını kuşbaşı doğrayın: etle ve bir gece suda beklettiğiniz nohutla beraber haşlayın. Haşlama suyunu dökmeyin. Kabağı, sert kabuklarını soyarak iri küpler halinde; soğanı ve sarımsakları da iri iri doğrayın ve haşladığınız kuyrukyağının, etin ve nohudun bulunduğu tencereye alın. Yemeğin suyu, kabakların üzerine geçecek şekilde olmalıdır. Eksikse su ekleyin. Kuyrukyağı kullanmak istemezseniz, yemeğe iki yemek kaşığı sadeyağ, ya da tereyağı katabilirsiniz. Kuru biberlerin tohumlarını ayıklayın, büyük parçalara bölerek tencereye ilave edin. Ayrıca, bir miktar suda tuzlu yoğurdu eriterek yemeğe katın, tuzunu kontrol edin; gerekiyorsa tuz ekleyin ve tencerenin kapağını açık bırakarak pişirmeye devam edin. Suyu kıvamlı hale gelip kabaklar tuzlu yoğurdu çekince, yemeğin üzerine kuru nane serpin ve ateşten alın.

ANALI KIZLI

Malzemeler

- ❑ 250 gr. dövülmüş yağsız et
- ❑ 250 gr. ince bulgur
- ❑ 250 gr. iç yağ
- ❑ 1 yemek kaşığı salça biber
- ❑ 1 yemek kaşığı kimyon
- ❑ 1 tatlı kaşığı kuru nane
- ❑ 1 tatlı kaşığı toz biber
- ❑ 1 tatlı kaşığı tuz
- ❑ Yarım bardak pirinç
- ❑ Yarım kilogram tuzlu yoğurt
- ❑ 2,5 litre su
- ❑ 1 kuru soğan
- ❑ Yarım kilogram un
- ❑ 250 gr. yağsız kıyma
- ❑ 1 kuru soğan
- ❑ Karabiber
- ❑ Tuz

Hazırlanışı

Su ile ıslatılıp iki saat bekletilen bulguru, kıyma makinesiyle iki defa çekin. Çekilmiş bulgura kimyon, soğan rendesi, tuz, salça biber ve dövülmüş et katarak elle yoğurun. Hazırlanan karışımı ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak içlerini başparmak yardımı ile oyun. Daha önceden hazırlanan dövülmüş iç yağı, toz biber ve nane karışımı, oyulan köftelerin içine doldurularak ağızlarını kapatın. Un, tuz ve suyu karıştırın, katı bir hamur haline getirin. Oklava ile orta kalınlıkta açıp, küçük karelere bölün. Hafif ateşte kavrulan kıymaya rendelenmiş soğan ekleyip kavurmaya devam edin. Pişmeye yakın karabiber ve tuz ekleyerek soğumaya bırakın. Soğuyan etten az miktarda alarak kesilen küçük karelerin içlerine koyun. İki ucu birleştirilip üçgen şeklinde kapatarak tepsiye dizin. Daha sonra pirinci suda haşlayın. Tuzlu yoğurt ilave edin. Çorba kaynarken önce hazırlanmış köfteler, sonra da şiş börek hamurlarını atın. 20 dakika kaynadıktan sonra üzerine nane serpilerek servis yapın.



HAVUÇ DOLMASI (KEŞŞİR DOLMASI)

Malzemeler

- ❑ 1,5 kg. mor havuç
- ❑ 2 adet soğan
- ❑ 300 gr. yağlı kıyma
- ❑ 2 çorba kaşığı domates salçası
- ❑ 300 gr. pirinç
- ❑ 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- ❑ 2 diş sarımsak
- ❑ 1 tatlı kaşığı kuru nane
- ❑ 1 çay kaşığı karabiber
- ❑ Tuz

Hazırlanışı

Mor havuç sert olduğundan haşlayın. İçleri kolayca oyulabilir hale geldikten sonra oyun. Pirinci yıkayıp süzün. Soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın. Kıyma, domates salçası, nar ekşisi, nane, karabiber ve tuz ilave ederek iyice karıştırın. Havuçları içi bu karışımla doldurulup ağzı yukarıda olacak şekilde tencereye dizin. Ağızlarını aşmayacak miktarda su eklenerek pişirin.



AŞUR

Malzemeler

❏ 1 adet orta boy soğan
❏ Yarım kilogram buğday
❏ 2 çay bardağı nohut
❏ Yarım kilogram kuşbaşı et
❏ Kimyon
❏ Zeytinyağı
❏ 1 su bardağı biber salçası
❏ Ceviz içi

Hazırlanışı

Nohut ve buğdayı, bir gün öncesinden suda bekletin. Bir düdüklü tencerede kuşbaşı etler ve nohudu, ayrı ayrı yaklaşık yarım saat kadar haşlayın. Büyükçe bir tencereye alt tarafa kuşbaşı etler ve hemen üzerine de haşlanan nohutlar gelecek şekilde dökün. Üzerine ince ince kıyılan soğanları dökün. Tüm malzemelerin üzerini hafif geçecek kadar su ilave edin ve orta ateşte yaklaşık iki saat kadar pişirin. Bu esnada tencereyi kesinlikle karıştırmayın. Piştikten sonra bir su bardağı biber salçası ekleyin, tuz ekip karıştırın. Hazırlanan bu karışımı, macun kıvamına gelene kadar blenderda çekin. Ayrı bir tavada zeytinyağını kızdırın ve macun kıvamına gelen aşurun üzerine kimyonla birlikte dökün. Üzerine ceviz içleri döküp servis yapabilirsiniz.



FİRİG PİLAVI

Malzemeler

❏ Yarım su bardağı bulgur
❏ Yarım su bardağı firig
❏ 250 g kuşbaşı ek
❏ Yarım su bardağı haşlanmış nohut
❏ 2 su bardağı et suyu
❏ 1 yemek kaşığı tereyağı
❏ Yarım çay bardağı şehriye
❏ Tuz
❏ Karabiber

Hazırlanışı

Eti haşlayın. Tereyağını bir tencerede eritin ve şehriyeyi kavurun. Haşladığınız etin suyundan 2 su bardağı ilave edin ve tuzunu ayarlayın. Bulguru, firiği, eti ve nohutu da tencereye alarak karıştırın. Kısık ateşte pişmeye bırakın. Ateşten indirdikten sonra karabiber serpin.



KÂĞIT KEBABI

Malzemeler

- ❏ 750 gr. yağlı kıyma
- ❏ 1 bağ maydanoz
- ❏ 3 adet orta boy domates
- ❏ 4 adet taze biber
- ❏ Yağlı kâğıt
- ❏ Karabiber
- ❏ Tuz

Hazırlanışı

Maydanoz ve yeşil biberleri ince ince kıyın ve kıymaya ekleyin. Malzemeleri iyice yoğurduktan sonra altı eş parçaya ayırın. Tepsinin tabanına yağlı kâğıt serin. Her parçaya yuvarlak şekil verin ve yaklaşık 1 santimetre kalınlığında kâğıdın üzerine yerleştirin. Yanına taze kırmızı biber ve soğan yerleştirebilirsiniz. 220 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.



MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler

- ❑ 1.5 su bardağı bulgur
- ❑ 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- ❑ 2.5 su bardağı su
- ❑ 1 soğan
- ❑ 3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- ❑ 30 gr. tereyağı
- ❑ Kimyon
- ❑ Tuz
- ❑ Karabiber

Hazırlanışı

Soğanı küp doğrayıp ayçiçeği yağında kavurun. Bulguru ilave edip, baharatları da ekleyerek 1-2 dakika kavurun. Suyu ilave edin. Bulgur suyunu çekince mercimekleri ilave edin. Tereyağını tavada eritin. Mercimekli bulgura ilave ederek harmanlayın. Sıcak servis yapın.



DB İMAJ

HATAY USULÜ KAPSE PİLAVI

Malzemeler

- ❑ 500 gr. kuşbaşı kuzu eti
- ❑ Zeytinyağı
- ❑ 2 soğan
- ❑ 4 diş sarımsak
- ❑ 1 patlıcan
- ❑ 1 kabak
- ❑ 1 domates
- ❑ 1 havuç
- ❑ 1 dolmalık biber
- ❑ 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- ❑ 2 su bardağı Gönen baldo pirinç
- ❑ Tuz
- ❑ Karabiber
- ❑ Kimyon
- ❑ Kişniş
- ❑ Tarçın
- ❑ Kakule
- ❑ Biberiye

Hazırlanışı

Kuşbaşı kuzu etlerini zeytinyağında rengi dönünceye kadar kavurun. Yemeklik doğradığınız soğanlar ve ezdiğiniz sarımsağı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin. Küp doğradığınız sebzeler, rendelenmiş portakal kabuğu, Gönen baldo pirinci ekleyip tuz ve baharatlarla tatlandırın. Suyunu ilave edip pirinçler göz göz olana kadar pişirin. 15 dakika dinlendirin. Biberiye ile süsleyerek servis yapın.



ŞIHIL MAHŞİ



Malzemeler

- ❏ 12 dolmalık kabak
- ❏ 1 kg. kıyma
- ❏ 2 soğan
- ❏ Yarım çay bardağı ayçiçeği
- ❏ 50 gr. haşlanmış nohut
- ❏ 1 tutam maydanoz
- ❏ 50 gr. domates salçası
- ❏ 1 çay bardağı su
- ❏ 1 tatlı kaşığı tuz
- ❏ 1 çay kaşığı karabiber
- ❏ 150 ml. ayçiçeği yağı

Hazırlanışı

Kabakların içini kaşıkla çıkarın. İçi boş kabakları ayçiçeği yağında kızartın. Kıymayı orta boy bir tencerede yarım çay bardağı ayçiçeği yağı ile kavurun. Soğanları küp doğrayıp salça ile birlikte ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Haşlanmış nohutları ilave edip karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kıyma soğuyunca maydanozu ekleyip harcı iyice karıştırın. Kabakların içine paylaştırın. Fırın tepsisine kabakları dizin. Salçayı su ile karıştırıp sos haline getirin ve tepsiye dökün. 180 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin. İsteğe göre yoğurtla birlikte servis yapın.

MAHLUTA ÇORBASI

Malzemeler

- ❑ 1 su bardağı kırmızı mercimek
- ❑ Yarım çay bardağı pirinç
- ❑ 1 soğan
- ❑ 6 su bardağı su
- ❑ 1 tatlı kaşığı kimyon
- ❑ Yarım limonun suyu
- ❑ Tuz
- ❑ Toz kişniş

Üzeri için

- ❑ 20 gr. tereyağı
- ❑ 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

Soğanın kabuğunu soyup iri doğrayın ve tencereye alın. Mercimek, pirinç ve suyu ilave edip malzemeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Karışıma tuz, limon suyu ve kimyonu ekleyip blenderda pürüzsüz hale getirin. Tereyağını küçük bir tavada eritip içine kırmızı pul biberi ilave edin. Çorbayı kâseye aldıktan sonra üzerine biberli yağ döküp sıcak servis yapın.



DB İMAJ

KEŞŞİRLİ PİLAV

Malzemeler

- ❑ 250 gr. pirinç
- ❑ 250 gr. kuzu eti
- ❑ 50 gr. tereyağı
- ❑ 2 orta boy keşşir (mor havuç)
- ❑ 1 çay kaşığı tuz
- ❑ 1 çay kaşığı karabiber
- ❑ 4 diş sarımsak
- ❑ 1 çay kaşığı kuru nane
- ❑ 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- ❑ 1 su bardağı et suyu

Hazırlanışı

Etleri kaz başı büyüklüğünde doğrayarak, yayvan bir tencereye alıp suyunu bırakıncaya kadar pişirin. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin; halka şeklinde doğranmış havucu ve küçük parçalara bölünmüş sarımsakları kavurun. Üzerine eti ve et suyunu ilave edin. Pirinci katın. Tuz, karabiber, kuru nane ve nar ekşisi de ekleyerek önce yüksek, sonra kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Daha sonra dinlenmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.



MAKLUBE

Malzemeler

- ❏ 1 kg. uzun patlıcan
- ❏ 500 gr. kuşbaşı et
- ❏ 2 su bardağı pirinç
- ❏ 4 su bardağı su
- ❏ 200 gr. çamfıstığı
- ❏ 4 yemek kaşığı tereyağı
- ❏ Yenibahar
- ❏ Karabiber
- ❏ Tuz
- ❏ Kızartma için sıvı yağ

Hazırlanışı

Patlıcanları alacalı soyun ve boyuna ince dilimlere bölün. Tuzlayıp bekletin. Böylece acı suyundan arınmış olur, ancak patlıcanların iyice kuruması gerekir. Bir tavada sıvı yağ kızdırarak patlıcanları kızartın. Kızarmış patlıcanları kâğıt havlunun üzerine alın. Bu arada kuşbaşı etleri, yumuşayıp yenecek kıvama gelinceye kadar pişirin. Pişirdiğiniz etleri, kullanacağınız tencerenin tabanına dizin. Etlerin üstünü ve tencerenin kenarlarını kızartmış olduğunuz patlıcan dilimleriyle kaplayıp açık bir bohça haline getirin. Ayıklanmış ve yıkanmış pirinci, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz, yenibahar, karabiber ve 4 su bardağı su ile tencereye ilave edip, patlıcan dilimlerinin uçlarını üzerine kapayın. Tencerenin kapağını kapayın ve 20 dakika kısık ateşte pişirin. Ardından 5 dakika dinlenmeye bıraktıktan sonra üzerine hafifçe bastırıp pirincin sıkışmasını sağlayın. Büyükçe bir tabağa dikkatlice ters çevirerek koyun. 2 yemek kaşığı tereyağında kızarttığınız çamfıstıklarını üzerine dökün ve servis edin.



MUMBAR

Malzemeler

- ❑ 1 kg. koyun ince bağırsağı
- ❑ 200 gr. az yağlı kıyma
- ❑ 400 gr. pirinç
- ❑ 2 orta boy kuru soğan
- ❑ 1 çay kaşığı karabiber
- ❑ 2 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Bağırsakları, dış kısmındaki yağları kalacak şekilde özenle yıkayın. Ayıklanmış ve yıkanmış pirince rendelenmiş soğan, karabiber, 1 çay kaşığı tuz ve kıyma ilave ederek yoğurun. Yıkanmış ve suyu süzülmüş bağırsağı, ağız kısmını içe doğru bükerek ve işaret parmağınız yardımıyla ite ite, hazırlanan harç ile doldurun. Bu şekilde doldururken bağırsağı ters yüz etmiş olursunuz. Mumbarların ağız kısımlarını iple bağlayın. İki kez tuzlu su ile, bir kez de limonlu su ile güzelce yıkayın. Geniş bir tencereye alın ve üzerine kapayacak kadar su ilave edin. Kaynayıp köpük salınca suyunu değiştirin. Bu yeni suya 1 çay kaşığı tuz atıp yaklaşık iki saat mumbar yumuşayıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



ORUK

Malzemeler

- ❏ 2 çorba kaşığı pul biber
- ❏ 1 çorba kaşığı acı biber salçası
- ❏ 1 kg. az yağlı et
- ❏ 2 adet orta boy soğan
- ❏ 4 çay bardağı zeytinyağı
- ❏ 1 kg. köftelik bulgur
- ❏ 1 çorba kaşığı tatlı biber salçası
- ❏ 1 tatlı kaşığı tuz
- ❏ 1 tatlı kaşığı kimyon
- ❏ 3 çorba kaşığı un

Oruk içi için malzemeler

- ❏ Yarım su bardağı zeytinyağı
- ❏ 2 çay bardağı kıyılmış ceviz içi
- ❏ 3 adet orta boy soğan
- ❏ 1 tatlı kaşığı tuz
- ❏ Yarım kilo az yağlı kıyma
- ❏ Bir tutam maydanoz
- ❏ Yarım tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı

Köftelik bulguru su ile ıslatın ve beklemeye bırakın. Bu arada içini hazırlamak amacıyla, bir tencerede kıymayı kavurun. İçine ince kıyılmış soğan, tuz ve yağ ilave ederek soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin. Ateşten aldığınız kıymaya karabiber, kıyılmış maydanoz ve ceviz içi ekleyerek karıştırın ve bir kenarda soğumaya bırakın. Ardından yeterince ıslanıp yumuşayan köftelik bulgura ince kıyılmış soğan, salça, pul biber, un, tuz ve kimyon ilave edin, karıştırın. Tüm malzemeyi iki defa kıyma makinesinden geçirin. Yağsız olarak alınan eti, makinede çekerek macun kıvamına getirin. Bulgur karışımına ekleyin. Büyük bir ceviz büyüklüğünde parçalar alarak işaret parmağınızın yardımıyla içini oyun. İçini hazırladığınız kıyma ile doldurup ağzını kapayın, ıslak avucunuzla şekil verin. Bu şekilde hazırladığınız içli köfteleri bolca yağlanmış bir tepsiye dizin. Üstlerini de iyice yağlayıp, önceden ısıttığınız fırına sürün. 20 dakika kadar pişirin. Orukları ters yüz edip kısa bir süre daha pişirin ve ılık servis yapın.



SAC ORUĞU

Malzemeler

- ❏ 400 gr. köftelik bulgur
- ❏ 1,5 su bardağı zeytinyağı
- ❏ 1 çorba kaşığı pul biber
- ❏ 1 tatlı kaşığı tuz
- ❏ Yarım tatlı kaşığı kimyon
- ❏ 2 çorba kaşığı un
- ❏ 1 çorba kaşığı biber salçası
- ❏ 400 gr. yağsız et
- ❏ 1 baş soğan

Saç oruk içi için malzemeler

- ❏ Yarım tatlı kaşığı tuz
- ❏ Yarım tatlı kaşığı karabiber
- ❏ Yarım çay bardağı ceviz içi
- ❏ 1/2 demet maydanoz
- ❏ 250 gr. kuyrukyağı

Hazırlanışı

Bulguru su ile ıslatın ve beklemeye alın. Kuyrukyağını makinede iyice çekin. Çektiğiniz kuyrukyağını ince ince doğradığınız maydanoz, yarım çay bardağı kıyılmış ceviz içi, karabiber ve tuz ile elinizle ovun. Diğer tarafta yeterince ıslanıp yumuşayan bulgura ince ince doğradığınız soğan, salça, un, tuz, pul biber ve kimyon ilave edin ve harmanlayın. Harmanladığınız bütün malzemeyi iyice birbirini yesin diye iki sefer kıyma makinesinden geçirin. Yağsız olarak alınan eti, et öğütücüsünde lif lif oluncaya kadar çekin. Bulgurlu baharatlı karışıma ilave ederek iyice yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Her bir parçayı temiz bir tülbent veya bir naylon üzerinde yumruktan biraz büyük bir çapta açın. Daha öncesinde hazırladığınız kuyrukyağlı içten hepsine yetecek şekilde biraz alıp parçanın üzerine hafifçe yayın. İkinci parçayı içi üzerine yaydığınız parçanın üzerine kapatın ve kenarlarını elinizle hafifçe bastırarak düzleyin. Bu işlemi tüm malzemeler için uygulayın. Daha sonra içli parçaları üzeri yağlanmış sac üzerinde veya tavada kızartın.



TEPSİ KEBABI

Malzemeler

- ❑ 1 kg. kıyma
- ❑ 2 adet orta boy soğan
- ❑ Yarım çay bardağı sıvı yağ
- ❑ 1 yemek kaşığı domates salçası
- ❑ 4 diş sarımsak
- ❑ 4 adet orta boy domates
- ❑ 1 bağ maydanoz
- ❑ 4 adet sivri biber
- ❑ Pul biber
- ❑ Kimyon
- ❑ 2 su bardağı su
- ❑ Karabiber
- ❑ Tuz

Hazırlanışı

Kebabı yapacağınız tepsinin içine kıymayı alın üzerine ince ince doğradığınız maydanoz, soğan, sarımsak ile sıvı yağı ilave edin. Üzerine baharatları ve tuzu ekleyin tüm malzemeleri iyice yoğurun. Elinizle hafifçe bastırarak tepsiye yayın, üzerine yağda kızarttığınız salçayı dökün. Üzerini dilimlediğiniz domates ve biberle süsleyip önceden 170 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Tepsi kebabı servise hazır.



KİREÇTE KABAK TATLISI

Malzemeler

- 2,5 kg. balkabağı

Kireçli su için

- 1 kâse (300 gr.) sönmemiş kireç
- 4 litre su
- Şerbeti için:
- 6 su bardağı şeker
- 7 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu

Hazırlanışı

Sönmemiş kireci bir gün öncesinden dört litrelik bir kaba koyun ve dolana kadar su ekleyin. Bir gece bekletin. Bal kabağını soyup çekirdeklerini temizleyin. Yıkayıp karpuz dilimleri gibi kalın doğrayın. Doğradığınız kabakları kireçli suya yerleştirin ve 18 saat bekletin. Sudan çıkan kabak dilimlerini, teker teker 5-6 kez suda yıkayın. İyice yıkadıktan sonra bir saat normal suda bekletin. Sudan çıkardıktan sonra dilimleri, 1-2 yerinden kürdanla delin. Tencereye suyu ve şekeri koyup kaynatın. 5 dakika kaynatıp ocağı kapatın, şerbet ılısın. Şerbet ılıyınca kabakları ılık şerbetin içine koyun. Kısık ateşte 2-2.5 saat pişirin. Ocaktan almadan limon tuzunu ilave edin ve biraz daha kaynatın. Ocaktan aldıktan sonra balkabaklarını şerbetin içinden çıkarın ve cam saklama kabına koyun. Üstüne tahin gezdirerek ve ceviz serperek servis edebilirsiniz.



KEREBİÇ

Malzemeler

- ❏ 2 su bardağı zeytinyağı
- ❏ 2 çay bardağı su
- ❏ 1 kg. un
- ❏ 1 paket kabartma tozu
- ❏ Yarım kg. ceviz içi
- ❏ Toz şeker
- ❏ Tarçın

Hazırlanışı

Kabartma tozu, zeytinyağı ve suyu derin bir kaba yerleştirin ve iyice harmanlayın. Daha sonra azar azar un ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edin. İsterseniz kabartma tozunu una da ilave edebilirsiniz. Hamuru ayrı bir yerde üstünü bir tülbentle kapatarak 20-25 dakika kadar dinlendirin ve kabarmasını bekleyin. Ayrı bir kapta dövülmüş ceviz içi, tarçın ve toz şekeri ilave edin ve karıştırın, böylece iç malzemesini hazırlayın. Hamur yeterince dinlenip kabardıktan sonra hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopartın, yumurta şekli verin. İçini oyun ve dövülmüş cevizleri içine yerleştirin. Ağzını sıkıca kapayın. Daha sonra kerebiç kalıbında şeklini verin. Tepsiyi tereyağı ile yağlayın ve tepsinin üzerine hazırladığınız kerebiçleri dizin. Fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin.



KÖMBE

Malzemeler

- ❏ 75 gr. susam
- ❏ 250 gr. tereyağı
- ❏ Kömbe baharatı
- ❏ Yarım kilo civarında şeker
- ❏ Yarım paket karbonat
- ❏ 1 kg. un
- ❏ 1 çay bardağı süt
- ❏ Tuz

Hazırlanışı

Bir karıştırma kabına süt, tereyağı ve şekeri ilave edin, iyice karıştırın. Karıştırma kabının içine kömbe baharatını ilave edip tekrar harmanlayın. Ardından içine un ilave edin. Üzerine hamurun kabarması için karbonat ekleyin ve yoğurun. Hamurun üzerini bir tülbentle kapatın ve dinlenmesi için 20-25 dakika kadar bekleyin. Dinlendirdiğiniz kömbe hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve bir tarafını, çay tabağına koyduğunuz susama batırın. Daha sonra kömbe kalıbına susamlı tarafını bastırarak şekil verin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin.



KÜNEFE

Malzemeler

- ❏ 200 gr. tel kadayıf
- ❏ 250 gr. tereyağı
- ❏ 1 yemek kaşığı üzüm pekmezi
- ❏ 300 gr. dil peyniri

Şerbeti için

- ❏ 4 su bardağı toz şeker
- ❏ 3 su bardağı su
- ❏ 2 damla limonun suyu

Üzeri için

- ❏ Vanilyalı dondurma
- ❏ Toz antepfıstığı

Hazırlanışı

Şerbeti için, su, limon suyu ve toz şekeri bir tencerede kaynatıp soğumaya bırakın. Tereyağını tavada eritip üzüm pekmeziyle karıştırıp tepsiye dökün. Kadayıfları eritilmiş tereyağı ile karıştırın. Kadayıfın yarısını tepsiye yerleştirin ve elinizle iyice bastırın. Üzerine dil peynirini eşit miktarda yayın. Kalan kadayıfı üzerine yayın. Elinizle bastırın. 220 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbeti dökün. Vanilyalı dondurma ve toz antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.



SÜT KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

Malzemeler

❑ 1 küçük boy ekmek kadayıfı

❑ 6-7 bardak kaynar su

Şerbeti için

❑ 3-4 bardak toz şekeri

❑ 3 bardak süt

❑ 1 kahve kaşığı vanilya tozu

Hazırlanışı

Kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye küçük boy bir ekmek kadayıfını kızarmış tarafı alta gelecek biçimde yerleştirin. Üstüne 6-7 bardak kaynar suyu dökün. Kadayıfın yumuşayıp kabarması için tepsiyi 20-25 dakika kadar bir kenara bırakın. Ekmek kadayıfı suyu çekerek iyice yumuşayıp kabarınca üstüne bir peçete koyup kuvvetlice bastırarak kadayıftaki suyu peçeteye çektirin. Bu şekilde kadayıfın çektiği bütün suyu alın. Şerbeti hazırlamak için süt, toz şeker ve vanilya tozunu bir taşım kaynatın. Sonra suyu alınmış ekmek kadayıfının üzerine dökerek servis yapın.



ZÜNGÜL

Malzemeler

- ❑ Su
- ❑ Şeker
- ❑ Un
- ❑ Maya
- ❑ Limon

Hazırlanışı

Bir tencereye şeker ve suyu ilave edin, akışkan kıvama gelinceye kadar kaynatın. Sonlara doğru içerisine 2-3 damla limon damlatın ve bir kenarda soğumaya bırakın. Ayrı bir kaba züngülün hamuru için sıcak su, un ve içerisine maya ekleyin ve yoğurun. Züngül hamurunun mayalanması için biraz dinlenmeye bırakın. Züngülün hamuru diğer hamurlar gibi katı olmamalı, biraz daha akışkan kıvamda olmalıdır. Tatlı hamuru mayalandıktan sonra züngül kalıbına koyun. İyice kızdırdığınız yağ içine daire, halka şekli verilerek züngül kalıbı ile dökün. Züngül tatlıları kızarınca alın öncesinde hazırladığınız şerbetin içerisine bir süreliğine yatırın. Züngül tatlısı servise hazır.



HATTENA

HATAY SOFRASI





Geleneksel Yöntemle Üretir,
Amatör Bir Ruhla Isler,
Samimiyetle Sunar.



rezervasyon : 0312 220 20 43

Süleyman Hacıabdullah Caddesi No: 41 Balgat Cankaya / Ankara

HATAY LEZZETLERİ



ATLAS

HATİAB
HATAY İŞ ADAMLARI VE BÜROKRATLARI DERNEĞİ